

SOPAS DULCES

Ingredientes:

Pan

Cebolla

Avellanas

Ajo

Huevo

Azúcar

Canela

Caldo o agua

Preparación:

Freír el pan cortado hasta quedar bien dorado. Se pone el agua a hervir.

En una sartén se fríen los ajos y cebolla picados.

Se machacan en el mortero las avellanas muy menudas y se les añaden el azúcar y canela mezclados.

Se coloca en un recipiente una capa de sopas tostadas, una capa de cebolla, otra de sopas, otra del picado de avellanas, intercalando el huevo batido.

Si hay caldo de legumbres se echa en último lugar cubriéndolo y si no, se añade agua.

Se deja hervir hasta que espese.

Si se tenía horno se acababa de hacer en el mismo.

¡¡¡Qué aproveche!!!